

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2018 - blanc



Voici incontestablement une des pièces maîtresses du Domaine, une des plus rares aussi : ce 1^{er} Cru Les Referts est un véritable concentré de minéralité, d'une folle élégance et d'une droiture exceptionnelle.

Jacques exploite ici une petite parcelle d'un peu plus de 20 ares. Les vignes ont été plantées au tout début des années 1970. Le climat des Referts occupe une position privilégiée, juste au-dessous des Combettes, dans le prolongement méridional direct des Charmes du Dessous, à Meursault. La nature très calcaire du sol apporte au vin cette finesse minérale de tout premier ordre, tandis que la situation dans la partie basse du coteau, où les sols d'argiles et de marnes sont plus profonds, contribue à donner au vin une densité exceptionnelle.

C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2018 solaire et concentré. Jacques Carillon nous montre à quel point il a su éviter les pièges du millésime, en cueillant un raisin à son point optimal de maturité et d'équilibre. Puis, grâce à son expérience incomparable et sa grande maîtrise des élevages - n'oublions pas qu'il était déjà en charge des vinifications à l'époque de son père Louis ! -, Jacques parvient ici à parfaitement canaliser la puissance naturelle du vin et à souligner avec brio son relief minéral.

A la dégustation, on embarque immédiatement dans une dimension résolument minérale et épicée, d'un grand raffinement. On plonge dans la poussière de roche, la craie, l'encens, les poivres et le wasabi. L'éclat et la pureté des évocations fruitées sont irrésistibles : les fruits frais jaillissent du verre, entre noyau de pêche, poire Comice, fruit de la passion et citron vert. Si l'on ajoute la gourmandise du pain chaud et le raffinement des nombreuses petites fleurs blanches, alors on se rend compte de la prodigieuse complexité de ce Referts !

En bouche, l'équilibre entre tension et concentration frise la perfection ! L'entame, ample et charnue, enrobe littéralement le palais, sur des saveurs de fruits blancs beurrés. Mais rapidement, l'intensité minérale semble reprendre le dessus, donnant au vin cette dimension crayeuse qui n'en finit pas de s'accrocher sur les papilles. De la mâche, de l'énergie, du mouvement, une finale impressionnante de longueur et de plénitude : nous tenons là tous les ingrédients pour faire de ce Referts un des sommets du millésime, à condition de l'attendre quelques années bien

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sûr ! Nous l'imaginons déjà sur un chapon de Bresse : succulent !

Quantité limitée à 1 bouteille par client

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Jacques Carillon - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très élégant : poussière de roche, craie, encens, fleurs blanches et pollen, poivres et wasabi. Noyau de pêche, poire Comice, fruit de la passion et citron vert. Pain chaud.

Bouche : Superbe équilibre entre tension et concentration. L'entame, ample et charnue, enrobe le palais, sur des saveurs de fruits blancs beurrés. Puis vient une dimension crayeuse qui stimule les papilles

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties, bar ou barbue au four. Dans quelques années : volaille de Bresse pochée puis crème. Boudin blanc truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée